



## Gastro Team Challenge

### Erleben Sie die Welt der Kulinarik und Tafelkultur

Die Gastro Team Challenge ist eine spannende Auflockerung nach einem Seminar, vor dem Abendessen oder zwischen zwei Vorträgen. Die ideale Kombination aus Team-Spirit und Spass, die verbindet und für Abwechslung sorgt.

### Gastro Teamaktivitäten

- Weinaromen-Parcours
- Korrektes Aufdecken mit Tafelknigge
- Kräuter- und Gewürze-Parcours
- je nach Gruppengrösse weitere Teamaktivitäten möglich

<b>Dauer</b>	1 h	
<b>Sprachen</b>	Deutsch, Englisch	
<b>Verfügbarkeit</b>	Ganzjährig	
<b>Standort</b>	Gemäss Ihrem Wunschort in der ganzen Schweiz (z.B. Firmalokalität, Partyraum, Hotel, Restaurant, Schiff etc.)	
<b>Gruppengrösse</b>	15 bis 80 Personen	
<b>Preis pro Person</b>	Minimum Pauschalpreis bis inkl. 15 Personen CHF 1035.00 CHF 69.00	
<b>Im Preis inbegriffen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gastro Team Challenge (ca. 1 ¼ h)</li> <li>- Postenbetreuung</li> <li>- Siegerehrung und Preisverleihung mit 360g XL-Toblerone pro Sieger</li> <li>- Material</li> <li>- Fotos Ihres Anlasses</li> <li>- Auf- und Abbau</li> <li>- Bearbeitungsgebühr</li> </ul>	
<b>Im Preis nicht inbegriffen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 8.1 % MwSt</li> <li>- Raummiete je nach Durchführungsort</li> <li>- Anfahrtspauschale je nach Durchführungsort</li> </ul>	
<b>Zusätzliche Optionen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Weinseminar mit 5 Schweizer Weine (1h)</li> <li>- Bustransfer</li> <li>- Organisationsgebühr für ein Mittag- oder Abendessen</li> <li>- Konsumationskosten für ein Mittag- oder Abendessen werden mit einer 50 % Anzahlungsrechnung und der Restbetrag mit der Endabrechnung verrechnet. (Die Organisationsgebühr entfällt, wenn das Essen nicht von uns organisiert wird und die Konsumationskosten direkt vom Kunden vor Ort bezahlt werden.)</li> </ul>	<p>CHF 59.00/P. Preis auf Anfrage CHF 300.00 CHF 100.00/P.</p>

Gerne berücksichtigen wir Ihre individuellen Wünsche.

## Gastro Team Challenge Aktivitäten



---

### Weinaromen Parcours

Erkennen Sie mit Ihrer Nase 25 verschiedene Aromen, welche in einem Wein vorkommen können. Sie werden von den Duftvielfalt überrascht sein.

---



---

### Korrektes Aufdecken mit Tafelknigge

Hummerzange, Schneckengabel etc. Sie haben die Aufgabe 3 verschiedene mehrgängige Menüs aufzudecken. Unser Gastronomieprofi verrät Ihnen mehr darüber. Sie erfahren auch spannendes über die Tafelknigge und Tafelkultur.

---



---

### Kräuter- und Gewürz-Parcours

Erkennen Sie die Kräuter, Gewürze und Lebensmittel in den Dosen? Ordnen Sie den richtigen Namen zu und schätzen Sie die Menge der verschiedenen Lebensmittel richtig.

---